Schokoladige Auszeit zeitgemäß interpretiert: COCAYA präsentiert sich im neuen hochwertigen Look

Hamburg, November 2022. COCAYA, die facettenreiche Premium-Kakaomarke aus dem Hause J.J. Darboven, präsentiert ihr neues Verpackungsdesign für die Außer-Haus-Gastronomie. Gekonnt hebt der moderne und hochwertige Look die individuellen Besonderheiten der zehn einzigartigen Sorten hervor, welche eine schokoladige Auszeit mit edlem Kakaogenuss versprechen und die Herzen höherschlagen lassen. Einmal mehr setzt COCAYA wichtige Akzente: Wie bei den ursprünglichen Spezialitäten selbst, bei denen Fairtrade- und Rainforest Alliance-Zertifizierungen weiter an Bedeutung gewinnen, rückt das Thema Nachhaltigkeit nun auch bei den Verpackungsmaterialien in den Fokus.

Verführerischer Genuss für alle, die den Zauber der Kakaobohne lieben – COCAYA, Premium-Marke von J.J. Darboven steht seit jeher für höchsten Anspruch und authentische Vielfalt. Ab Herbst 2022 punktet COCAYA mit einem neuen modernen und hochwertigen Look, der eine noch deutlichere Sortendifferenzierung erlaubt. Die COCAYA-Range gliedert sich nun in vier Produktbereiche, die allesamt eine genussvolle Auszeit für jeden Trinkschokoladen-Geschmack garantieren: Premium und Classic sowie die neuen nachhaltigen Sparten Premium Green und Classic Green - darunter auch ein Rainforest Alliance Produkt. Diese differenzieren sich durch ihre Grundfarben voneinander – Premium in dunkelbraun und -grün, Classic in hellbraun und -grün. Innerhalb der jeweiligen Range unterscheiden sich die zehn Rezepturen noch einmal durch ihre spezielle Sortenfarbe. Schon auf der Vorderseite der Verpackung werden klar die charakteristischen Eigenschaften jeder einzelnen Spezialität hervorgehoben. Von hell bis dunkel, von feinherb bis lieblich: Neben der Auslobung des Kakaoanteils sorgen eine neue Intensitätsskala sowie die Beschreibung des Aromas – auf Deutsch und auf Englisch – für eine schnelle Orientierung.

Nachhaltigkeit im Fokus – bei Verpackung und Zutaten

Bei den Verpackungsmaterialien setzt COCAYA auf das Thema Nachhaltigkeit: Für die edlen, matten Folien der Kilo-Verpackungen wird nun ein metallisiertes PET verwendet. „Auf diese Weise reduzieren wir den Einsatz des wertvollen Rohstoffs Aluminium“, sagt Marketing-Leiterin Simone Müggenburg. J.J. Darboven arbeitet stetig an der Weiterentwicklung bestehender und der Prüfung neuer recycelbarer Verpackungsmaterialien, die für hochwertige Lebensmittel geeignet sind und das einzigartige Aroma der Produkte optimal schützen. Eine Erweiterung des nachhaltigen Produktangebotes ist die Umstellung von COCAYA Super Fine 1 kg auf Fairtrade-Kakao und -Zucker. Die Kennzeichnung der Rainforest Alliance-zertifizierten Kakaobutter auf dem Premium White Portionsstick ist ein zusätzlicher Schritt in diese Richtung.

J.J. Darboven GmbH & Co. KG - Pinkertweg 13 - 22113 Hamburg

Tel.: 040-73335-0 - Fax: 040-73335-121 - E-Mail: presse@darboven.com - www.darboven.com

Perfekt auf den Außer-Haus-Markt zugeschnitten

„Durch die Erweiterung unserer Bio- & Fairtrade-Kakaospezialitäten bekommen unsere Partner in der Gastronomie die Möglichkeit, bestehende Kundenwünsche nach Transparenz und Nachhaltigkeit zu erfüllen und Haltung zu zeigen“, so Simone Müggenburg. Die Marke COCAYA, zeitgemäße Interpretation des klassischen Produktes Kakao, ist optimal auf die sich stetig wandelnden Bedürfnisse des Außer-Haus-Marktes zugeschnitten. Die beliebten Trinkschokoladen im 1 kg-Beutel oder Portionsstick lassen sich einfach mit heißem Wasser - auf Wunsch mit dem eigens für COCAYA entwickelten praktischen Dispenser - oder Milch zubereiten und können anschließend mit einem Schuss Sahne serviert werden. Große und kleine Kakaotrinker müssen nur noch entscheiden, in welcher der vielfältigen Varianten sie ihr köstliches Lieblingsgetränk genießen möchten.

Zur Marke COCAYA:

In COCAYA steckt das Wissen aus über 1700 Jahren Kakaogeschichte. Das erkennt man nicht erst am Geschmack, sondern schon am Namen: Denn COCAYA setzt sich aus „cocoa“, dem englischen Wort für Kakao, und „Maya“ zusammen – dem Volk, das den Zauber und den Genuss von Kakao erst entdeckt hat. Die wertvollen Kakaobohnen, die als Geschenk der Götter angesehen wurden, blieben auch den Europäischen Einwanderern nicht verborgen. Sie waren es, die das zunächst herbe Getränk im Laufe der Jahrhunderte mit Honig oder Rohrzucker zu einer Vielzahl an köstlich-schokoladigen Heißgetränken weiterentwickelt haben. Genau diese Vielfalt bietet auch J.J. Darbovens Premium-Kakaomarke: von dunkler bis hin zu weißer Schokolade, im Geschmack von feinherb bis lieblich und selbstverständlich auch in Bio-/ Fairtrade-zertifizierter Qualität.

Zum Unternehmen J.J. Darboven:

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z.B. J.J. Darboven Classics, Alfredo), Tee (z.B. EILLES TEE) und Kakao (COCAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención und Mövenpick) und Kakao (Cacaó Intención). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

Für weitere Informationen:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG.
Ute Lund
Telefon: 040 - 73335-408
Fax: 040 – 73335-121
Email: ulund@darboven.com
Web: www.darboven.com

Mrs. Politely Delicious PR GmbH
Frederike-Ottilie Schmidt
Telefon: 040 767 540 92
Email: frederike@mrspolitely-delicious.com
Web: www.mrspolitely-delicious.com